



DANS VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE
MENUS DU 1ER JUIN AU 3 JUILLET 2026

MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 1 juin	mardi 2 juin	jeudi 4 juin	vendredi 5 juin
PASTÈQUE	SAUTÉ DE VOLAILLE (LABEL)	MELON	POISSON MEUNIÈRE
QUENELLES ST JEAN (LOCALES)	COURGETTES SAUTÉES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE (LABEL)	RATATOUILLE
RIZ IGP	YAOURT NATURE BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	EMMENTAL BIO
COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPE	FRUIT AU SIROP
lundi 8 juin	mardi 9 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
ÉMINCÉ DE PORC IGP	MENUS USA	GALETTE VÉGÉTARIENNE	SALADE VERTE MIMOLETTE
HARICOTS VERTS	TOMATES VINAIGRETTE	BROCOLIS	CALAMARS À LA ROMAINE
BRIE BIO	CHEESEBURGER	TOMME NOIRE	RIZ IGP PILAF
FRUIT DE SAISON BIO	POTATOES	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	PASTÈQUE	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
CHIPOLATAS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES (LOCALES)	LASAGNES	GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE BLANC BIO	GOUDA	VÉGÉTARIENNES	CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON	FRUIT DE SAISON
lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
GRATIN DE PÂTES HVE	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE (LOCALES)	MOUSSAKA
AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	FILET DE POISSON MSC	CAMEMBERT
TOMME NOIRE	POMMES DAUPHINE	PETITS POIS AUX OIGNONS	COMPOTE DE FRUITS BIO
GAUFRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	
lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 2 juillet	vendredi 3 juillet
SALADE DE PÂTES HVE	BOULETTES DE BLÉ TOMATES ET BASILIC	TOMATES VINAIGRETTE	FRICASSÉE DE POISSON MSC
RÔTI DE PORC IGP	RIZ IGP	PÂTES HVE	COURGETTES SAUTÉES
BROCOLIS AUX OIGNONS	GOUDA BIO	À LA CARBONARA	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	COMPOTE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92